Keuken-Recepten

einige nicht mehr leserliche
Recepte habe ich herausgeschnitten
Emi Heiligenstaedt
Bad Sachsa September 1967

EB

Emilie Banger
Großvater Bangerts
Schwester, geb. 1860
Barmen Wuppertal
gestorben 1948
in Halle a S

Kartoffel-Gemüse

1 Handvoll Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelb gebraten, dann giebt man in Scheiben geschnittenen Kartoffel (Mäuse) dazu u. Bouillon, ebenso fein geschnittene Mohren. Es wird Rinderbrust oder Rippchen dazu gege

Gemüse

Groenten.

Vleesch-spijzen.

Visch-spijzen.

Wild en Gevogelte.

Sausen.

Compotes en Salade.

Crêmes en Taarten.

Diversen.

Kalte Hasenpastete

der Hase wird 2 Tage in Essig gelegt und dann von den Knochen gelöst. dann hackt man das Fleisch sehr fein und giebt 1/2 ℔ mager Kalbsgehackt, 1/2 ℔ Schweinegehackt und 1/4 ℔ Speck dazu, würzt das Fleisch mit Salz Pfeffer Nelkenpfeffer Muskatnuss und Zwiebel. zuletzt noch 5 Eidotter und thut das Fleisch dann in eine Pastetenform, deren Deckel mit Papierstreifen und Roggenmehl, welches mit Wasser angerührt ist, verschlossen wird. dann setzt man die Pastete 4 Stunden in einen nicht zu warmen Ofen. Hat man zwei Hasen dann brät man die fein gespickten Rücken extra doch so dass sie saftig bleiben und legt sie zwischen die Farce.

Fleischpudding Marbré

800 Gr. mager Kalbfleisch, 900 Gr. Schweinegehackt, Trüffel, einige eingemachte Zwiebel, nicht z. v. Pfeffer u. Salz, ein ganzes Weinglas Madeira oder Sherry. das Fleisch

wird ganz fein gehackt und dann jedes
absonderlich mit Trüffel und Gewürz ver-
mischt. dann legt man alles lagenweise in
eine Puddingform und gießt den Madeira
darüber, setzt die Form offen in den Ofen
und nachdem dieselbe eine Stunde darin
gestanden, setzt man ein Schüsselchen mit
Gewichtsteinen darauf und läßt sie
dann noch eine Stunde im Ofen
stehen bei mäßigem Feuer, damit
der Pudding nicht braun wird.
Ist er kalt dann stürzt man ihn und
schneidet ihn in dünne Scheiben.

Fleisch für Pastetchen

Gares Kalbfleisch wird in kleine Wür-
fel geschnitten. dann giebt man
ein Stück Butter mit etwas Zwie-
bel in eine Pfanne und dämpft es
mit Mehl. das Fleisch wird hinein
gethan, Pfeffer, Salz und Trüffel
hinzugegeben und das Ganze mit
Eigelb, Zitronensaft und Wasser abgerührt.

Kloss.

halb Schweinefleisch und halb Rinder gehackt wird mit Zwiebel, Pfeffer und Salz, Eier u. Weißbrod durcheinander gemacht und dann kleine Frikadellchen gemacht, die braun gebacken werden. dann macht man Butter und Fett mit etwas Mehl braun, giebt Wasser hinzu oder Bouillon und Bratensauce, 3-4 gehackte Sardellen, 2-3 Gurken, 6-10 Kapern und Pfeffer und Salz. die Sauce muß sämig sein. da hinein legt man die Klöße und läßt sie noch eine Weile kochen.

Deutsch Beefsteak.

1 Pfd mageres Rindfleisch 1 Pfd m. Schweinefleisch Pfeffer u. Salz, Zwiebel etwas eingeweichtes Brod u. etwas Oetkers Backpulver. Das Fleisch wird 2 mal gehackt dann durcheinander gemengt u. kleine Beefst. davon gemacht, die man 5 Min. in heißem Fett u. Butter backen läßt. dann giebt man braune Sauce über. Zwiebel hinzu.

etwas Wasser durcharbeiten

Sülze

1 ℔ mageres Schweinefleisch, 1 Kalbsbein oder ~~Schweinebein~~ 5 Pfg Schwarte. dies wird mit kaltem Wasser aufgesetzt u. knapp gekocht mit Zwiebel, Salz (1 Eßl.) 1 Lorbeerblatt, 2–3 Nelken u. einige Pfefferkörner. dann kocht man das Fleisch bis es weich ist und in die Brühe gibt man den Saft von Zitronen, etwas Schale und Essig. dann schneidet man das Fleisch in kleine Stückchen läßt die Brühe noch etwas einkochen und gießt sie durch ein Mullläppchen und läßt Fleisch u. Brühe durchkochen und gießt alles in einen [illegible]flüssigkeit 1½ Ltr <u>auf 2 ℔ Fleisch 2 Kalbsb.</u> u. s. w. Essig ¼ Ltr

Reste Kalbfleisch u. Rindfleisch werden in die Mitte einer Schüssel gelegt und mit Mayonnaise bedeckt. Ringsum Salat, ebenfalls mit gehacktem Eigelb u. Eiweiß so mit gehackter Petersilie bestreut. das Fleisch wird dann mit der Mayonnaise umgerührt.

Hielscher

Schinkenschüsseln m. verlorenen Eiern

Scheiben Schinken werden mit verlorenen Eiern in eine Kasserolle gestellt, belegt. Dann gibt man eine Sulze von Kalbsfüßen gekocht mit allerlei Würzelgemüse darüber und gehackte Sulze darum gelegt.

Hülscher

Häringsalat feine

3 Häringe 3 gr. Äpfel 1/2 K. Kalbsbraten
3 Gurken 1/8 Kilo Schinken 1/8 K. Cervelatwurst
wenige fein 4–5 gr. Kartoffel u. rote Rüben.
Sauce mit Rahm u. Rotwein

Vogelnester

Frikadellen in Schlingelaine Hülscher

Hasen in Senf einreiben, 1 Tag darauf abwaschen

Filet mit Butter einreiben, dann braten

Pusta-Steaks, für 3 Personen:

1 Karotte, 1 Stengel Lauch, 1 Scheibe Sellerie
3 Zwiebeln zerkleinern, in 2 Eßlöffeln Tomatenmark in Fett dünsten, mit Mehl bestäuben, abrösten, mit 1/2 Ltr. Wasser

Visch-spijzen.
Wild en Gevogelte
Sausen.
Compotes en Salade.
Crêmes en Taarten
Diversen

aufkochen. Steaks mit Pfeffer, Salz, Paprika wür=
zen, in Fett scharf anbraten. In der vorbe=
reiteten Soße weich dämpfen. Mit Pfeffer, Salz
und saurer Sahne abschmecken. Frische Toma=
ten u. Petersilie in die Soße geben. Mit Macca=
roni oder Band = Nudeln nudeln servieren. Kopf=
salat.

Häringssauce.

2 Eier werden mit etwas Essig über Feuer geschlagen, dann giebt man Baumöl, Pfefferkörner, Lorbeerbl. schw. Pfeffer, Zwiebel u. Citrone dazu.

Sardellenbutter

1/4 ℔ Butter wird zu Sahne gerührt dann giebt man 50 fein gewiegte Sardellen hinzu und feine Petersilie u. Zwiebel nach Geschmack.

Fischgelee

1 Ltr Fischwasser, 32 gr. Gelatine Gewürz, Essig, Maggi. Schellfisch Man giebt Mayonaise dazu. Kabl. etc

Vorschüssel

Krabben mit Mayonaise, Häring in Streifen, Tomatensalat, [illegible] Gurkensalat, Sardinen, Ei mit Sardellen

Visch-spijzen.
Wild. en Gevogelte
Sausen.
Compotes en Salade.
Crêmes en Taarten
Diversen

Gefüllter Zander: (ein feines Fischgericht)

1 Zander von 1 bis $1\frac{1}{2}$ kg

. . . .

Füllung:
- 1 bis 2 hartgekochte Eier
- 1 rohes Ei
- $\frac{1}{2}$ bis 1 eingeweichte, ausgedrückte Semmel
- 1 Teelöffel gehackte Petersilie
- 1 bis 2 Eßlöffel Butter
- Salz

Der Zander wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und vorsichtig gesalzen. Dann beträufelt man ihn mit Zitronensaft und läßt ihn 10 Minuten stehen. Inzwischen stellt man sich eine Farce her, in die die Leber des Zander fein gehackt hineinkommt. Man füllt den Zander mit der Farce, näht ihn zu und stellt ihn auf eine Porzellanplatte.

[…]ingsalat. 300 g gekochte Kartoffeln pellen, […]eine Würfel schneiden und mit folgenden Zu- […]mischen: Feingehacktes Heringsfleisch […]hlappen), geschabte und mit Essig verquirlte […]gsmilch, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und […], soweit vorhanden, alles feingeschnitten: […]el, Tomate, Gurke (frisch oder sauer), Zwie- […]der Lauch, Mohrrübe oder rote Rübe (gekocht […]roh geraspelt). Der Salat wird sorgfältig ab- […]neckt und muß einige Stunden durchziehen.

[…]ingsrogen schmeckt leicht bitterlich, man […]ndet ihn daher besser nicht zu den vor- […]den Gerichten. Gut ist er als **Brotaufstrich.** […] von der Haut befreien und mit 2 kleinen, […]ortage gekochten, geriebenen Pellkartoffeln, […] Pfeffer, etwas Essig, evtl. feingeschnittene […]el oder Lauch vermischen. Hat man von […] zweiten Hering die Milch übrig, dann […]en und mit Essig verquirlt dazugeben. Sehr […]ssert wird der Aufstrich durch Zugabe von […]enig Oel. An Stelle von Rogen kann man […] gehacktes Heringsfleisch verwenden, das […]in **Heringshäckerle.** Aufstrich und Häckerle […] man etwas verdünnt auch zu Pellkartoffeln […]ippe geben.

Pikante Klopse mit Pellkartoffeln. 100 g Grütze, knapp 3/8 l Flüssigkeit, etwas Gewürz oder Würzsalz, Heringsfleisch, evtl. Zwiebel oder Lauch, 2 Eßlöffel (40 g) Mehl, gut 1/2 l Wasser, Salz, 400 g Kartoffeln. Die Grütze möglichst schon am Tage vorher mit knapp 3/8 l kaltem Wasser und Gewürz, z. B. Lorbeerblatt oder Brühwürfel oder Würzsalz ansetzen und ausquellen (Kochkiste!). Das Heringsfleisch (Bauchlappen) durch die Fleischhackmaschine geben, die Grütze ebenfalls, Mehl, Zwiebel oder Lauch und Salz anfügen, gut abschmecken. Von der Masse mit dem Löffel Klöße abstechen und in gut 1/2 l kochendem, leicht gesalzenem Wasser (Grätenwasser) 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Die Klopse dürfen nicht stark kochen, sonst zerfallen sie; man gibt immer nur einige in den Topf, damit sie nicht zu eng liegen und man auch nicht zu viel Kochwasser braucht. Das Kochwasser ergibt die Tunke, sie wird nicht angedickt, sondern nur gewürzt, am besten mit gehackter Petersilie oder einem anderen Würzkraut und über die Klopse gegeben. Dazu Pellkartoffeln. Da die Grütze sättigt, erfordert dieses Gericht nur die Hälfte der üblichen Kartoffelmenge.

[…]gsfilets entweder […]iben und etwas Gurke, […]rischer, aufrollen und mit einem Hölzchen zusammenhalten oder sie glatt in ein passendes Gefäß legen oder in mundgerechte Stücke schneiden. Essig mit Wasser (abgekochtem) etwas verdünnen, mit Pfeffer oder Paprika würzen, über den Hering gießen und, wenn möglich, einige Zwiebelscheiben, Gurke und Lorbeerblatt anfügen. Man verwendet nur so viel Flüssigkeit, daß der Fisch gerade bedeckt ist, und kann evtl. noch gequirlte Heringsmilch dazugeben. Eingelegter Hering hält sich kalt gestellt mehrere Tage und gibt mit Pellkartoffeln eine vollständige Mahlzeit. Heringsrogen kann man mit einlegen.

REZEPTE (Mengenangabe für 2 Personen):

Heringsfilet mit Pellkartoffeln und brauner Tunke. 2 Heringsfilets, 800 g Kartoffeln, 1 Eßlöffel (20 g) Mehl, 1/4 l Wasser, Salz, Zucker, Essig. Das Mehl in trockenem Topf oder auf der Pfanne hellbraun rösten, nach dem Erkalten mit kaltem Wasser anrühren, einige Minuten kochen lassen und die Tunke süß-sauer abschmecken. Dazu Pellkartoffeln und die Heringsfilets, die man je nach Möglichkeit mit dünn geschnittenen Zwiebel- oder Gurkenscheiben belegen oder mit feingeschnittenem Lauch oder Petersilie bestreuen kann.

Heringskartoffeln. 800 g Kartoffeln, 1/2 l helle Tunke aus 30 g Mehl und knapp 1/2 l Flüssigkeit, Heringsmilch und gehackter Hering, Essig, Salz, evtl. Zwiebel oder Lauch, Pfeffer (Ersatz). Zur Tunke kocht man Grätenwasser (evtl. mit der feingeschnittenen Zwiebel) auf, dickt mit dem in kaltem Wasser angerührten Mehl und gibt die geschabte, in etwas Essig verquirlte Heringsmilch und gehacktes Heringsfleisch (Bauchlappen, evtl. 1 Filet) dazu. Die Tunke darf jetzt nicht mehr kochen, sie wird kräftig abgeschmeckt, mit Salz, Essig, Pfeffer. Die inzwischen gekochten Kartoffeln schnell abpellen, in Scheiben schneiden und in der Tunke noch etwa 20 Minuten ziehen lassen. Verwendet man Lauch, so wird er erst vor dem Anrichten dazu gegeben.

Wild en Gevogelte.
Sausen.
Compotes en Salade.
Crêmes en Taarten
Diverse[…]

Senfsauce

4 Eier werden mit einem Guß Essig auf dem Feuer geschlagen, bis sie steif geworden sind. dann giebt man 4 Löffel Baumöl, 2 L. Zucker, 4 ~~L.~~ Th. L. Senf, 2 L. Rothwein Essig, feingehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz, Saft einer Citrone und noch ein rohes Ei hinzu.

Mayonnaise

4 Eier werden ~~mit einem Stich Butter und~~ etwas Essig auf dem Feuer geschlagen bis sie dick geworden, dann giebt man 4 L. Baumöl Pfeffer und Salz und ein rohes Ei hinzu. Auch kann man saure Gurken darunter schneiden und sie dann als Sauce über eine Fischspeise geben.

Eiersauce f. Ochsenzunge etc.

4–6 Eier 4–6 Löffel Wasser u. 1 Löffel Essig. Zucker u. Salz. Alles wird zusammen über dem Feuer geschlagen bis z. Kochen. Nachher werden auch Gurken [illegible] geschnitten, durch [illegible]

Sausen.

Compotes en Salade.

Crêmes en Taarten

Diverse

Remouladen-Sauce I

Von 4 Gelbei, Essig, Oel, Wein u. Wasser je 1 Tasse, ½ Tasse Zucker 4 Theel. Senf werden tüchtig gequirlt u. unter best. Rühren bis zum Kochen gebracht. Sobald die Sauce Blasen wirft wird sie in eine Porzellanschüssel gegossen und gerührt, bis sie kalt ist. Nach Belieben kann man einige Kapern, gehack. Schnittlauch, Sardellen hinzuthun, auch etwas Essig weniger u. dann Saft einer Citrone zufügen.

II

Essig, Mehl u. Butter, 2 Sardellen, Zwiebel kochen lassen u. durch ein Sieb rühren, dann rührt man 3-4 Eidotter und Kaltwasser weiter durch ~~rühren~~, bis es dick ist, man giebt die Mehlschwitze hinzu. Saft einer halben Citrone, Paprika, Salz, Zucker, Weißwein u. 1 Theel. Senf. Dragon Dillessig

---

Weinsauce

2-3 Eier ¼ ltr Wein 1 Theel. (½ Eßl.) Mehl 2 gehäufte Eßl. Zucker, Citr. einschneiden etwas Rum 6-8 Personen Alles zusammen tüchtig schlagen u. bis zum Kochen kommen lassen.

Salizyl-Pflaumen z. Einmachen

6 ℔ Pflaumen 2 ℔ Zucker 4 gr Salizyl zimmet. Man läutert (macht den Zucker 1/8 Ltr Wasser auf 1 ℔ Zucker) kocht die Pflaumen und thut darnach das Salizyl in Saft aufkochen. dann streut man noch ein bißchen Saliz. obenauf.

Preißelbeeren m. Aepfel.

1 ℔ Preißelbeeren 1 ℔ Zucker. (Auf 5 ℔ Pr. 20 Aepfel oder 1½ Schock Pflaumen) etwas Zimt schält und der Zucker geläutert u. die Früchte zus. ge[illegible]

Kürbis-Melone Einmachen

7 ℔ Melonen, 2 ℔ Zucker, 1 Ltr Essig (Wasser) Ingwer, Vanille, Lorberblatt, Nelken, Citronensaft ganzen Zimmt

Rote Grütze 10 Personen

3/4 ltr Saft, 1/2 ltr Wasser, 2 Eßl. Zucker 100 Gr. Sago oder Grieß, etwas Citronenschale [illegible] kochen dann Sago einlaufen lassen [illegible] bis der Sago klar ist. Vanille Sauce oder [illegible]

Chocoladencrème

125 Gr Chocolade mit 2 Löffel Wasser kochen oder schmelzen 1 Liter Milch 400 Gr. Zucker 12 Eidotter Vanille. Milch mit Eiern und dann Chocolade mit Rahm u. Zucker durchrühren

---

Kaffeecrème

125 Gr Kaffee läßt man ziehen mit 6 Dl kochender Milch ~~12 Eidotter~~ dann durchsieben u. mit 12 Eidotter 300 Gr Zucker dick 4 Dl. Rahm [illegible] 1 Kilo [illegible] bis man koche kommen lassen 3 [illegible]

Küchlein:

40 gr. Fett
40 - Zucker
1 Vanillezucker

1 Ei
250 gr. Mehl
1/8 Ltr. Flüssigkeit

12 gr. Backpul. od. 20 gr. Hefe

Backzeit 35 Minut. Mittelhitze

Nickelkuchen:

250 Gr. Mehl
1 Backpulver
125 Gr. Zucker

1 Ei
50 Gr. Fett
250 - Kartoffeln

Quarkkuchen:

300 Gr. Mehl
75-100 - Zucker
1 Eßl. Wasser

50 Gr. Fett
1 Backpulver
1 Ei
125 gr. trock. Quark

zur Füllung: Obst, Marmelade Marzipan!

Crêmes en Taarten.

Diversen

Vanille Eis (mit Erdbeeren!) 12 Personen

1/2 Ltr Milch 1/2 Ltr Rahm 5-6 Eier, 350-400 gr Zucker
1/2 St. Vanille; Milch, Zucker u. Eier bis zum Kochen kommen lassen, den
Rahm durchrühren u. erkalten. (dann rührt man durchgeschlagene Erd-
beeren durch) u. setzt [illegible] in die erkaltete Büchse # dreht 15-20
Min. u. macht es von den Wänden los. Um das Eis elastisch zu haben
muß man es 15-20 Min. kneten. Will man es in [illegible]
thun, gießt man das Salzw. ab u. vergräbt die Büchse in Eis und
etwas Wasser. 1 1/3 Ltr [illegible]) 3 K Eis – 1 K Salz

Rahm [illegible] braucht nicht in Eis u Salz [illegible]
[illegible] Butter bestreichen
[illegible] damit
das Salzwasser nicht eindringt u. vergräbt
es in Salz u. Eis [illegible]

[illegible] 10 Min [illegible]

Königin Reisspeise

140 gr. Reis 1 l. süßer Rahm 1/2 l. Rahm f. Schlagsahne 24 gr
weiß. Gelatine (12 Blatt), 150 gr Zucker 1 St. Vanille 2 Eßl. Wasser
3 Eßl. Rum. Der gewaschene Reis wird dreimal überbrüht
das erste Mal mit [illegible] dann in 1 l. Rahm mit Vanille
[illegible] gar gekocht ([illegible]) 4 Blatt Gelatine eingeweicht u.
ausgedrückt, dann Reis [illegible] u. Zucker. dann wird der Reis
kalt gestellt öfters umgerührt, bis er kalt ist. 8 Blatt eingeweicht
u. ausgedrückte Gelatine werden in 2 Eßl. Wasser u. 3 Eßl
Rum aufgelöst unter die steifgeschlagene Rahm
gerührt, alsdann durch Rahm u. Reis [illegible] gemischt
in eine mit Öl ausgestrichene Form [illegible]
2 St. kalt gestellt und mit Fruchtsaft oder
Früchten zu Tisch gebracht.

Kuchen

1 Pfd Mehl, 1/2 Pfd Zucker, 1/4 Pfd Butter, 1 kl. Tasse Milch mit Vanille, 5–6 Eier. die Butter wird zu Sahne gerührt, dann giebt man löffelweise Zucker, Mehl und Eier hinzu und rührt dann nachstehendes Pulver durch ein Haarsieb hinein. Zeit des Backens 1 Stunde.

Marmorirter
1 Pfd Mehl
1/2 Pfd Butter
6 Eier
1 Pfd Zucker

Kuchenpulver

Kali Bitartaricum	10,0
Natron Bicarbonicum	5,0
Amilum	2,0

Eiweiß z. Schnee
Hälfte d. Teiges m. 1 Cacao
durchgemengt
u. darunter
1/4 Cacao o. Chocolade

Citronenguß

125 Gr. feiner durchgesiebter Zucker, ein Eiweiß, Saft einer Citrone, oder 1 Eßl. Rum oder Arrak. der Zucker wird mit dem Citronensaft gerührt, dann giebt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß löffelweise hinzu.

Wiener

Teig für Torten

1 Pfd Mehl, 3/4 Pfd gute, ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, 1 Eßl. Franz. Branntwein. das Mehl wird in eine Schüssel gethan, die Butter in kleinen Stückchen zerpflückt und durch das Mehl gemischt; dann wird eine Vertiefung

Crêmes en Taarten.
Diversen.

gemacht, die Eier mit einer kleinen
Obertasse Wasser geschlagen, nachdem
Weinstein hineingegeben und mit
einem Wasser ein Teig daraus ge-
macht, der über Nacht kalt gestellt
wird. Danach wird er wie Blätterteig
einmal ausgerollt und 3/4 - 1 Stunde ge-
backen. Statt des Wassers kann auch Sahne
genommen werden.

Brodtorte mit Chocolade

12 Eier, 375 Gr. feiner Zucker, 100 Gr. süße Choco-
lade, 4 Gr. Zimt, abgeriebene Schale einer
Citrone, 270 Gr. geriebenes und durchge-
siebtes Schwarzbrod. Die Eidotter wer-
den mit Zucker Chocolade und Gewürz
eine Stunde stark gerührt, dann wird
das Brod hinein gethan, das Ganze mit
dem Eiweißschaum, worin 2 Gr. Hirschhorn-
salz gerührt 1 Stunde gebacken. Es
kann ein Citronen- oder Zucker-
guß darüber gegeben werden

Kuchen

½ ℔ Mandeln mit der Schale gerieben, ½ ℔ Zucker, 8 Eier, 4 Loth Citronat ½ Citrone, 2 Theel. Zimt, 2 Eßl. Kartoffelmehl. das Eiweiß wird zu Schnee geschlag

Hefenteig für Obsttorten

1 ℔ Mehl, 200 Gr. Butter, 2 Eier, 1 Eßl. Zucker, 1 Theel. Salz, ⅛ Ltr. laue Milch 1 Löffel Hefe! das Mehl wird erwärmt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Butter, Eier etc. hineingethan und ein Teig daraus gemacht, der dann ausgerollt wird und eine Zeit zum Aufgehen hingestellt wird. dann streut man Zwieback darauf und legt das Obst auf. Zeit des Backens 1 Stunde. | 30 Gr. Hefe

Nußtorte

300 Gr. Nußkerne, 200 Gr. Mandeln mit den Schalen, 300 Gr. Zucker, 10 Eier und Vanille. die Eidotter werden mit dem Zucker und Vanille zu Schaum gerührt, die geriebenen Nüsse und Mandeln leicht durch

Diversen

gemischt und zuletzt giebt man den fes-
ten Eiweißschaum hinzu. Vor dem Backen
wird es mit Zucker bestreuen und bei mit-
telmäßiger Hitze 1 Stunde backen. [illegible]
[illegible]

2 1/2 C Kl. X

Tortenteig

Tante Laura — [illegible] 1 El 3 Eier

330 gr Mehl 150 gr Butter, 2 gehäufte Eßl.
Zucker 1 Ei 1/4 Tasse Wasser, 3 ℔ Aepfel. Mehl
Butter Zucker Ei u. Wasser werden mit dem
Hackmesser solange gehackt, bis der Teig so
ist daß man denselben ausrollen kann.
Die Aepfel werden in dünne Scheiben geschnitten u. m. 3 Eß. Zucker [illegible]

X

Aepfel Gelee

750 gr vorgewischten [illegible] sauren Aepfel
werden in 1/2 Ltr. Wasser weich gekocht,
durch ein Sieb gerührt und mit 40 gr. roter
Gelatine, welche in 1/4 Ltr. Weißwein auf-
gelöst, warm vermischt. dann geben man
die Schale einer halben und den Saft von
2 Citronen, 3/4 ℔ Zucker, und 1/2 L. Arrac hinzu
und lasse die Masse unter festem Rühren
warm werden. Dann wird sie in
einem mit Oel bestrichenen [illegible] kalt gestellt

Rollkuchen.

1½ Pfd feines Mehl, 4 Eier, 40 Gr oder 2½ L. Hefe welche mit Zucker u. Milch aufgelöst wird 150-200 Gr Zucker ½ Pfd Butter, 250 Gr Korinthen ca. ⅛ Ltr laue Milch. die Hälfte des Mehles wird mit den Eiern, Milch Hefe und etwas Zucker angerührt und zum Aufgehen hingestellt ½ Stunde. dann giebt man soviel Mehl dazu daß man den Teig rollen kann und arbeitet dann die Butter durch. der Teig wird dünn ausgerollt und in ca. 2 Finger breite Streifen geschnitten. dann streut man Zucker, Korinthen, Zimt, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach feingeschnitten darauf und rollt die Streifen in Form eines Schneckenhäuschens auf und setzt sie in eine gutgefettete Tortenpfanne nicht zu nahe aneinander größeren Röllchen setzt man in die Mitte und läßt sie aufgehen Zeit des Backens bei 1 St. Hitze ¾-1 St.

Schokoladenguß

65 Gr ~~Schokolade~~ oder Cacao 125 Gr Zucker u 4 Löffel Wasser. einkocht man zusammen, bis sich beim Hochziehen zwischen den Fingern ein Faden bildet. dann rührt man den Glasur, bis sich ein Häutchen bildet, streicht ihn schnell über den Kuchen u setzt ihn noch einige Min. in die Wärme.

Diversen

Gelatine Pudding

Man nehme 8 Eidotter mit 8 Löffel Zucker und den Saft zweier und die Schale einer Citrone und rühre alles gut durcheinander. dann nehme man ca. 15 Gr. Gelatine, welche in einem Weingl. [1/4 Ltr.] Wein aufgelöst ist und rühre es nicht zu heiß durch die Masse und zuletzt gebe man das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. der Pudding kann nach 1/2 Stunde gestürzt werden

---

Brodpudding

400 Gr. Brod werden in warmer Milch geweicht, dann giebt man 1 Tasse Butter hinzu, eine Tasse Zucker, Rosinen und Korinthen, 4 Eier, wovon das Eiweiß zu Schaum geschlagen wird. die Masse wird gut ge

Rothenf. <u>Sahnespeise.</u> / 6 Personen

F. ½ Ltr süße Sahne oder Milch ein St. Vanille, 130 gr. Zucker, 6 Eier u. 15 gr. Gelatine. Man läßt die Vanille in der Milch oder Sahne gut ausziehen verrührt damit die Eidotter und den Zucker und läßt es unter stetem Rühren eben aufkochen dann vom Feuer genommen läßt man es erkalten und giebt die aufgelöste Gelatine und den steifen Eierschaum hinzu rühren, wird lagenweise mit Stückchen Gelee in einer mit Öl bestrichenen Form gefüllt und nachher gestürzt. Man kann auch statt der Gelee einen Fruchtschaum hinzu geben.

Diversen

Rothenf. X **Chocoladenspeise** 6 Pers.

200 Gr. süßen Chocolade, 6 Eier 125 Gr. Zucker und 15 Gr. Gelatine, eine Vanille. Die Chocolade wird mit 1/4 Ltr. Wasser angerührt, aufs Feuer gebracht, vollständig zerrührt vom Feuer genommen, Zucker und nach und nach unter stetem Rühren die Eidotter hinzugefügt. Diese Masse wird mit einem Schneebesen über Feuer so lange geschlagen, bis sie einmal aufkocht dann gießt man sie in eine andere Schüssel und läßt sie fast erkalten, rührt die aufgelöste Gelatine durch und den festen Eierschnee ein, gibt die Speise in eine mit Mandelöl bestri-

chenen Form. Nachdem Stürzen kann geschlagener Sahne Schnee gelegt werden oder Vanille Saucen dazu gegeben.

Chocoladenspeise

375 Gr. süße Chocolade kocht man in ordentlich 1/4 Ltr Milch klar und gießt sie zum Erkalten in eine tiefe Schüssel. 24 Gr Gelatine löst man in 1/10 Ltr Wasser auf und gießt sie lauwarm auf die Chocolade mit welcher sie gut verrührt wird dann schlägt man 3/4 Ltr Sahne, die mit etwas Vanille und Zucker versüßt ist, dazu und vermischt die Masse gehörig und füllt sie in eine mit Öl bestrichene Form.

Diversen

Schlagsahne

Süße dicke Sahne wird in einem Gefäß mit 1 Eiweiß
schäumig gemacht oder mit einem Schaum-
besen schäumig geschlagen, indem man
einen den Besen auf der Oberfläche gleich-
mäßig hin u. her bewegt, doch muß dies
im Keller geschehen. Sie wird dann
mit Zucker u. Vanille durchgemischt, an-
gerichtet u. nach Belieben mit Zimt bestreut

Rollkuchen.

5/ 5 Gr. feines Mehl, 4 Eier, von 2 das Weiße
zurücklassen, 2 Eßl. oder 40 Gr. Hefe 1/4 Pfd Zu-
cker 1/2 Pfd Butter, 250 Gr. Korinthen 1/8 l warme
Milch. die Eier geklopft, dann Milch mit
Hefe u. etwas Zucker hinzugethan u.
die Hälfte des Mehles hinzugegeben.
dann läßt man den Teig 1/2 St. aufgehen
u. setzt so viel Mehl hinzu, daß man den
Teig rollen kann, arbeitet die Butter
durch, jedoch nicht vordem übrigen Mehl
[illegible] Kuchenbrettern u. rollt dann
[illegible] dünn aus. dann schneidet

weicht und dann giebt man die
Hälfte eines [illegible] hinzu
und läßt den Pudding 2½ Stunde
kochen. Man giebt eine Weinsauce dazu.

Reispudding mit Macronen

125 Gr. Reis, gut ½ Ltr. Milch, etwas Citronen-
schale, 60 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, 5 Eier und
60 Gr. bittere Macronen. Der Reis wird
abgebrüht, in Milch mit Citronenschale
langsam gar gekocht. dann abgekühlt.
rührt man die Butter zu Sahne, giebt
Zucker, noch etwas Citronenschale, Eidotter
und den abgekühlten Reis hinzu
und zuletzt den feinen Schaum, fest
geschlagen. dann giebt man die
Masse mit den Macronen lagenweise
in eine ausgestrichene Form
und kocht sie 2½ Stunden. Für 6-7 Pers.
Man kann eine Schaumsauce
dazu geben.

Diversen.

Himmelsspeise!

8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann giebt man 8 Eßl. Zucker und 8 Eßl. Preißelbeeren hinzu. die Eidotter werden zu Vanillecreme gebr.

Apfelsinen Gelee

12 Apfelsinen, 2 Citronen, Zucker nach Geschmack u. 20 Gr. Gelatine. der Saft der Apfels. und Citronen und die Schale einer Citrone werden mit dem Zucker tüchtig gerührt, dann giebt man die in einem kleinen Glas Wein oder Wasser aufgelöste Gelatine hinzu und läßt die Masse unter stetem Schlagen zum Kochen kommen, dann giebt man sie in eine mit Öl bestrichene Form.

Rum-Pudding.

10 Tafeln 15 Gr. w. Gelatine, 7 Eier, ½ Pf Zucker, ein klein gl. Rum, 1 Zitrone. Die Eid. werden mit dem Zucker gerührt, die Zitrone abgerieben und ausgepreßt, dann Rum hinzu gegossen u. die aufgelößte Gelatine, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß hinzu gegeben und in die Form gefüllt.

Berliner Pfannkuchen.

2 Pf Mehl, 6 Eier, ½ Ltr Milch, 133 Gr. Zucker, 375 Gr. Butter, etwas Zitronenschale, 30-40 Gr. trockene oder 2-3 Eßl. v. Hefe u. ein bißchen Salz. Mehl u. Butter werden erwärmt, dann giebt man Eier, Milch und Hefe, Zucker u. Salz hinzu u. macht einen Teig daraus und stellt ihn zum Aufgehen hin. Nachher rollt man ihn einen Finger dick aus, legt Gelee darauf, sticht mit einem kleinen Glase Küchen

Diversen.

darauf, die dann mit Eiweiß
bestrichen werden und [illegible] mit Butter
und fett halb gebacken werden
die obere Seite nach unten

Aepfel Gelée

750 Gr. sauere u. geschälte Aepfel wer-
den mit ½ Ltr. Wasser weich gekocht,
durch ein Sieb gestrichen und mit 40
Gr. roter Gelatine, welche in ca. ¼
Ltr. weißem Wein aufgelöst, warm
vermischt. dann gebe man die Scha-
le einer halben, den Saft von 2 Citr.
1 Pfd. f. Zucker u. etwas Arrak od. Rum
hinzu, lasse die Masse unter fortw.
Rühren warm werden u. fülle
sie in eine mit Öl bestrichene Form
Man giebt eine Vanille Sauce dazu.

man mit dem Backröllchen 2 Finger breite Streifen u. streut Zucker Korinthen u. Zimt auch nach Belieben Mandeln od. Citronat darüber hin, rollt die Streifen in Form einer Schnecke auf dicht u. setzt sie in eine Tortenpfanne nicht zu nahe an einander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Backen 3/4 bis 1 Stunde

---

Weingelee mit Erdbeeren.

1 Fl. Wein, 25 Gr. Gelatine, 1 1/2 ℔ Erdb. 3/4 ℔ Zucker. Der Wein wird gekocht, ebenfalls die Gelat. mit etwas Wasser. Letztere wird geklärt mit Eiweiß u. durch ein Tuch geschüttet. Dann schüttet man die Erdb. in geläuterten Zucker und läßt sie eine Weile darin stehen. Die Gelee wird in die Form gethan u. nach jedesmaligem Erkalten die Erdb. hineingelegt u. in Eis gestellt.

Diversen

2½ Ltr Mehl
3 2 Pfannkuchen

Berliner Pfannkuchen

Barmer [illegible]
Litern
45 Pf.

3 Ltr Mehl ½ Ltr Butter, 15 Pfg. Hefe, ½ Ltr Zucker
¼ Ltr Mandeln 4 Eier. Teig nicht zu fest, dreimal
aufgehen lassen. Zuerst einen Teil des Mehles
mit Hefe u. Zucker, dann das Übrige durchrühren
und zuletzt geriebene Zitrone hinein thun ¾ Ltr Milch

Kohl's Auflauf.

⅛ Ltr Butter in der Form braun werden lassen,
dann 5–6 Eier schlagen mit Salz u. Zucker nach Geschmack
¼ Ltr Mehl ½ Ltr Milch. Alles tüchtig schlagen, dann
in die heiße Form thun u. ¾ Std. backen.

Schlagsahne mit Ananas

½ Ltr Sahne, 1–2 Eiweiß, ½ Büchse Ananas
5–6 Bl. Gelatine, Zucker nach Geschmack.

Eier Pfannkuchen

1 ½ Ltr Milch, 1 Ltr Mehl, 5–6 Eier u. Salz
½ Ltr Mehl ¾ Ltr Milch
2 ons Mehl ½ Ltr Milch 2 Eier = 3 Pfannkuchen

~~1/2 Ltr Milch~~ ~~25 Gr Gelat~~

Kaffeespeise

7-8 Pers.

Von 50 Gramm gem. Kaffee kocht man 1 Kaffee Extrakt, rührt ihn mit 3 Eidottern u. 3 Eßl. Zucker über dem Feuer bis die Masse dicklich wird, giebt 15 Gr. in etwas Wasser aufgelöste Gelatine dazu, läßt sie abkühlen, rührt dann 1/2 Ltr geschlagene süße Sahne mit 3 Eiweiß darunter u. füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form, 10-12 St. vorher muß man es machen. Eierweiß durch die Masse schlägt, auch kann man halb Milch nehmen

Chocoladen Creme

Halle

1/4 Pfd Chokolade mit 1/4 Ltr Wasser fein kochen dann giebt man st. 1/2 Ltr Milch u. 10 Gr. Gelatine hinzu, läßt es zum Kochen kommen. Zuletzt rührt man 3-4 Eidotter mit Zucker u. läßt 1 Minute weiter kochen. Wenn die Creme fast erkaltet, giebt man d. [illegible] Sahne geschlagenen Eierweiß hinein.

Deutsche Charlotte

1/2 Ltr saurer Rahm schlägt man zu festem Schaum [illegible] 8 Gr. rote u. 8 gr. weiße Gelatine löst man in 1/8 Ltr Wasser auf, schüttet sie durch ein Mullläppchen zu dem Rahm, rührt 125 gr. Zucker u. Vanille dazu u. füllt die Masse in die Puddingform, legt dann [illegible] mit Arrak getränkte Schlagsahne u. Früchte um den Pudding. [illegible]

Dame Maria

1 Ltr Milch 100 Gr Zucker abgeriebene Schale einer Citrone 100 Gr süße u. 5 bittere gestoßene Mandeln, etwas Vanille läßt man aufkochen. dann verrührt man 8 Eidotter mit Milch schüttet sie zur Masse, rührt sie [illegible]

Diversen

I Kuchen. Mutter Richter sehr gut

1/2 Ltr süßen Rahm 1/2 ℔ Zucker, 5 Eigelb tüchtig rühren, mit soviel Mehl geknetet zu einem festen Teig. Andern Tags kurz vor dem Backen 1 ℔ Butter unterkneten Blech mit Butter aufstreichen Teig dünn ausrollen und Zucker darüber streuen u. vor dem Backen aufrädeln 4 Bleche

II — Osterfladen

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 1/2 Ltr saure Rahm 16 Eigelb tüchtig rühren u. soviel Mehl zu einem festen Teig dünn ausrollen u. mit Zucker u. Butter bestreichen 3 1/2 Blech.

Mandelkuchen - 8-10 Pers.

250 Gramm Butter, 5 Eier, 250 Gr Zucker, 100 Gr süße Mandeln, 1/2 geriebene Zitrone, 100 Gr Mehl, 100 Gr Reismehl. Rühre die Butter zu Sahne, gib Eidotter hinzu, langsam den Zucker und Mehl u. das zu Schnee geschl. Eiweiß.

Dr Oetkers Kuchenteig f. Obsttorten

125 Gr Butter 125 Gr Zucker, 250 Gr Mehl 1/8 l - 1/4 Ltr Milch 3 Eier, 750 Gr Äpfel oder Zwetschen. Eier, Zucker u. Butter z. Sahne rühren, dann Mehl u. Milch hinzu 1/2 - 3/4 St. backen. Eiweiß 3 z. Schnee schlagen 1/2 Oetkers Pulver

Advocat

Eiercognac

1 Ltr. feinen Branntwein, 45 % 18 Eidotter (5-6 Eiweiß)
1 Pfd Zucker mit Vanille. die Eier werden
mit dem Zucker ziemlich lange gerührt,
dann giebt man den Branntwein hinzu
und rührt die Masse einige Zeit über kochen
Wasser im Wasserbad, darf nicht kochen
die übrigen Eiweiße als Baiser backen

Mittel f. geronnene Milch glatt
zu machen ist, wenn man 1 Messer
spitze kohlensaures Kali (Pottasche gen.)
in die Milch thut und dies. aufkochen läßt

Fruchtsaft

5 Pfd Kirschen oder Johannisbeeren
übergießt man mit 2 Ltr Wasser
worin 40 Gr. gereinigte Weinstein=
säure aufgelöst sind. Die Flüssigkeit
lasse man mit den durchstochenen
Früchten 24 Stunden stehen, lasse sie
dann durch ein dichtes Tuch laufen und setze
auf 1/2 Ltr Saft 1 Pfd Zucker.
dann rühre man den Saft

Diversen

zuweilen um, bis es klar ist zu
füllen in Flaschen die mit einem
Mullläppchen zugebunden werden.

Brod

Löffel

2 ℔ Weizenmehl, ½ ℔ Roggenmehl ist.
1 Ltr Milch, 2½ Löffel Hefe oder 15 gr. tr. Hefe
40 gr. Salz. Ein Teil des Mehls wird mit
etwas Hefe und der Milch zu einem dünnen
Teig gerührt und über Nacht hingestellt
u. anderentags gut geknetet u. 2 St. gebacken

Erdbeer Marmelade

Auf 1 ℔ Erdb. 1 ℔ Zucker. Die Früchte wer-
den mit dem Zucker so lange gekocht,
bis der Saft dicklich ist.

Erdbeer Eis

1 Ltr. Erdb. reibt man durch ein Haar-
sieb 1 ℔ feinen Zucker ½ Ltr. Wasser und
füllt alles zusammen in eine Gefrierbüchse
Himbeer Eis wird genauso gemacht

Käsestangen.

125 gr Mehl, 2 Eßl. Wasser, 1 Prise w. Pfeffer, 80 gr Butter, 60 gr Parmesankäse, 20 gr Kräuterkäse, 40 gr Schweizerkäse. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann Wasser hinzu, dann Pfeffer, ger. Käse u. Mehl hinzu. Dann macht man einen Teig, der ½ St. kühl stehen muß. Man macht 4 cm lange Stangen durch die Kuchenspritze spritzen, oder formt kleine dünne Röllchen, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech bei schwacher Hitze bäckt.

Johannisb.-Himb. Gelee

500 gr Saft – 500 gr Zucker

Johannisb. u. Himbeeren werden je Kilo mit 2 Eßl Wasser aufs Feuer gesetzt u. bis zum Kochen gebracht, dann in einen Sack getan u. auslaufen lassen, aber nicht drücken. Später wird der Zucker gekocht, bis der Tropfen am Löffel hängen bleibt

---

Grüne Tomaten wie Gurken einmachen

Apfelsinenlimonade sehr gut

die Schalen von 5-6 Apfelsinen werden dünn abgeschält und mit 95% Alkohol gesetzt die Schnaps wird nach einigen Tagen ~~in eine~~ Flasche gefüllt. dann nimmt man 2 & Zucker, 20 Gramm [illegible] Zitronensäure, 1½ Liter kochendes Wasser u. 2 Likörgläser von der obigen Essenz

Kirschenmichel 100 gr Margarine, 80 gr Zucker, 1 Ltr. entsteinte Kirschen, 6 in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmel (Brötchen), 2 Eier, ein wenig Salz, 1/2 P. Vanille, 5 gr. gest. Zimt, Zitronenschale, gr. 1 Backpulver.
Fett, Zucker, Eidotter 30 Min. schaumig rühren, Semmelbröseln u. Vanille tüchtig verarbeiten, dann Kirschen, Eiweißschnee u. Backpulver. In einer gefetteten u. Zwieback bestreuten Form mit Deckel im Wasserbad [illegible] 1 St. kochen, etwas abkühlen und vorsichtig stürzen.

Gebackene Kirschknödel 1 Ltr. feines Mehl, 1/4 Ltr. lauwarme Milch, 35 gr gelassene Butter, einen Ei und 1 Eidotter, 1 Kl. Löffel Zucker und 1 Eiweißschnee glatt verrührt, mit [illegible] entsteinten Kirschen vermischt und Kl. Klößchen in Fett backen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Gefüllte Teigplätzchen.

200 gr Butter, 150 gr Zucker, ~~2 Päckchen Milch Eiweißpulver~~ 1 P. Backpulver, 500 gr Mehl, 6 Eßlöffel Wasser, 1 Ei.
Den Teig dünn ausrollen, mit einem Glase ausstechen, schnell bei guter Hitze backen. Noch warm, bestreiche man die eine Seite mit Marmelade oder Gelee, drücke ein 2. Plätzchen darauf, wenn man mit einem Zuckerguß eine Verzierung macht

Teepunsch

Zu einer Flasche heißem Tee werden
2 Flaschen Mosel oder Schaumwein gegossen
das Gemisch wird erhitzt und dann 1 Glas
fst. Arrak oder fst. Rum, der Saft einer
Citrone und Zucker nach Geschmack zugesetzt

Honigkuchen

250 gr. Zucker in 4-6 Eßl. warmem Wasser aufge-
löst, 250 gr. dünnen Kunsthonig leicht angewärmt
u. flüssig gemacht. Beides mischt man, giebt
4 gr feinen Zimt, 4 gr. gest. Nelken, 2 gestoßene
Gewürzkörner, 2 gr. gest. Kardamom, wenig geriebene
Muskatnuß, oder 2 gestrichene Teelöffel Misch-
gewürz, 1 kg Mehl, 10 gr. Pottasche, 8 gr. Hirschhorn-
salz in etwas Wasser aufgelöst, oder 1 Teel.
Natron dazu, mengt alles gut durch und
läßt die Masse über Nacht in einem
geheizten Zimmer stehen. Anderen Tags knetet
man den Teig nochmals durch, mengt, wenn
nötig, noch etwas Mehl durch, rollt ihn gut Zentim.
dick aus, schneidet längl. oder runde Stücke und bäckt
bei guter, gleichmäßiger Hitze. Man kann auch Vanille,
Citronat oder geriebene Mandeln durchziehen

Apfelbeignets. Einen Kuchenteig aus 4 gehäuften Eßl. Mehl, einem ganzen Ei und soviel Milch (Wasser) zu einem dicklichen Teig (etwas Salz). In dem Teig wälzt man fingerdicke, geschälte Apfelscheiben, ohne Kerngehäuse, etwas Rum in den Teig und etwas Vanillezucker (später) ebensoviel Backin oder Hefe

Glühwein nur von Rotwein mit Zitronen, Zimt, Nelken u. Zucker aufgekocht, kein Wasser

Rosinenplatz: Krieg

3 # Mehl, 300 gr. Korinth. u. Rosinen, 200 gr Butter, 3/4 lt. Milch, 90 gr. Hefe, 300 gr. Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz. Backzeit 1 1/2 St.

Salzkekse:
1 # Mehl, 65 gr. Fett, 1-2 Tassen Molke Milch od. Wasser, 1 Backpulver, 1 Teelöffel gemahl. Kümmel 1 Teel. Salz.

Kuchenteig: 40 gr. Fett, 40 gr. Zucker, Zitronenaroma, 250 gr. Weizenmehl, 1/8 lt. Molke, Wasser od. Milch 1 Prise Salz, 12 gr. Backpulver oder 20 gr. Hefe.

Künstl. Marmelade: Krieg

2 Eßl. Kaffee-Ersatz, 2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Mehl, 1 1/2 Tasse Wasser, 1/2 Tasse Zucker, 1 Prise Salz; alles gut verrühren, durchkochen. Beständig rühren.

Schlagsahne: 1/2 Ltr. Magermilch (Molke?) aufkochen, dann sofort 3 mittlere rohe ganz fein geriebene Kartoffeln hineintun. 2 Std. kalt stellen, dann mit 3 Eßl. Zucker 20 Minuten schlagen.

Schürzkuchen: 250 gr. Mehl 30 gr. Fett ~~Butter~~, 25 gr. Hefe, 1 Prise Salz 1/8 Ltr. Flüssigkeit, auswellen, ausstechen, nicht gehen lassen, z. B. ausbacken, über feinen Zucker wälzen. gut Krieg 1942

Pikante Pfannkuchen: 400-500 gr. Mehl, 30-40 gr. Hefe. Hefestück mit etwas Wasser, Molke od. Milch, 1 Teelöffel Zucker ansetzen. Mit d. gesiebt. Mehl geschab. od. geriebene Rohkartoffl., Würze, gehack. Kräuter 1/8 Teelöffel Salz 1/4 - 1/2 Ltr. Flüssigkeit zu einem dickflüssig. Teig rühren, einige gehen lassen u. in d. Pfanne handtellergroße Küchel backen. gut

Krieg 1942

Apfelkuchen in einer Springform

Krieg

Teig: 50 gr. Fettigkeit
125 gr. Zucker, 1 Ei, Prise Salz
Zitronen Aroma od. Natürell Saft und Schale
1 Päckchen Soßenpulver Vanille
1/8 Ltr. Flüssigkeit
250 gr. Weizenmehl
9 gr. Backpulver od. 1 ganzes Backpulver
Belag: 500 - 750 gr. Äpfel.
Backzeit 45 Minuten.

Semmelschmarren

200 gr. Weißbrot in 1/4 Ltr. Wasser aufweichen lassen
20 gr. Eipulver mit dem Einweichwasser u. 2 Eßlöffel
Mehl verrühren. In gross. Pfanne Weißbrot einschiebe-
u. leicht anbräunen.

Sirupplätzchen:

25 gr. Fettigkeit
125 : Sirup
1 Teel. Anis
1/4 Teel. Zimt
250 gr. Weizenmehl
1 Backpulver
1/8 Ltr. Flüssigkeit

Backzeit bei starker Hitze 15 Min.
kleine Teigstückchen

Mokka torte

2 1/2 Tassen Mehl
1 1/8 " Kaffeeersatz
– 2 x gemessen –
150 gr. Zucker

1 Rum Aroma
1 Backpulver
Milchwasser bis z. dickflüssig. Teig
Backzeit 1 St.

Krieg

Mürbteig Tortenboden:

250 gr. Weizenmehl
75 – 125 " Zucker
1 Vanillezucker

1 Ei
125 gr. Fett
3 " Backpulver

gut

gibt 2 Tortenboden

Biskuit torte:

2 Eier
6 Eßl. warmes Wasser
150 gr. Zucker
1 Vanillezucker

175 gr. Weizenmehl
1 Tasse od. 1/2 Puddingpulver Mandel
9 gr. Backpulv.

Füllung

1 Pak. Puddingpulver Vanille
50 gr. Zucker
Zitronen Aroma
Mandel "

Backzeit: 35 Min.
Mittelhitze.

Kartoffelmehlkuchen:

1 Ei, 175 gr. Zucker, 1 Tasse od. 1/2 Puddingpulver Vanille, 1/8 Ltr. Flüssigkeit, 350 gr. geriebene Kartoffeln

250 gr. Weizenmehl 1 Backpulver, 100 gr. Rosinen
Korinth.

Honigkuchenteig:

250 gr. Kunsthonig od. Sirup
125 " Zucker Vanillezuck.
15 T. Rum Aroma
1 gestr. gemahl. Anis
1 " " Zimt od. Honigkuchengewürz
1 Eßl. Öl oder 50-100 gr. Fett
500 gr. Weizenmehl
1 Backpulver - 15 gr.
1/8 Ltr. Flüssigkeit

Backzeit: schwach. Mittelhitze 55 Minuten.

Linzer Torte

150 gr. Weizenmehl
9 " Backpulver
150 " Haferflocken
150 " Zucker
5 Tropfen Mandelaroma
1 gestr. Teelöff. Zimt
15 gr. Vanillepuddingpulver
5 Eßl. Flüssigkeit
50 g. Fett

Backzeit: stark. Hitze 20 Minut.
Füllung 125 gr. Marmelade.

Weihnachtsstollen

1 Backpulver (30 gr. Hefe)
150-200 gr. Zucker
1 Vanillezucker
1 Fl. Rum Aroma
1 " Zitrone " "
1 kg Mehl
3 Tropfen Mandel Ar.
1 Ei
4 Eßlöff. Flüssigkeit
150 gr. Fett
150 " Quark.

150 - 200 gr. Rosinen - Korinth.
(Der Teig wird fester bei 250 gr. Quark, dafür 2 Eßl. Flüssigkeit weniger)

Backzeit 40 Minuten schwach. Mittelhitze.

Haferflocken Makronen:

2 Tassen geröst. Haferflocken
1 " Mehl
1 " Zucker

3 Eßl. Flüssigkeit
1 Backpulver
25 gr. Fett

Backzeit 15 Minuten stark. Hitze

Kartoffelstollenteig:

500 gr. Mehl
500 " gek. gerieb. Kartoffeln
200 " Zucker

60 gr. Fett
1/8 Ltr. Flüssigkeit
1 Ei
60 gr. Hefe

Marmeladen Schnitten:

250 gr. Mehl
65 " Fett
65 " gerieb. Kartoffeln
1 Prise Salz

1 Ei oder Ersatz
1 Eßl. Wasser
40 gr. Zucker
1/2 Backpulver

Ausrollen in 16 cm. breite Streifen [illegible] mit Marmelade bestreichen.

Gemüse und andere Speisen in der Kochkiste

Kartoffel Vorkochzeit 10 Min. dann Wasser auf 1-2 Finger hoch abgießen, nochmals aufkochen in die Kochkiste setzen. Gut nach 1/2 Stunde vorzüglich 1/2 - 1 St. noch genießbar 1 1/2 - 2 St.

Milchreis, Grieß, Graupen Hafer etc 3-5 Min Vorkochzeit			
Nudeln, Macaroni, Backobst	"	"	"
Bohnen, Erbsen, Linsen, Graupen Nacht in Wasser	"	15	Min
Getrocknete Pflaumen Birnen Äpfel " "	"	3 - 5 - 10	"
Rindfleischbrühe mit Gemüse	"	10	"
Gekochtes Fleisch 1/2 kg mit kochend. Wasser	"	15	"
" " 1 1/2 "	"	30	"
Schweinefleisch m. Sauerkraut 1 kg Fleisch	"	20	"
Gedämpftes Fleisch mit Soße bei 1 kg	"	30	"
" " " " bei 2 kg	"	40	"
Königsberger Klopse u. andere Fleisch	"	5 - 10	"

Tortenboden Teig:

175 gr. Weizenmehl
1 Mehlag
3 gr. Backpulver
65 gr. Zucker
1 Vanillepulver
3 Eßl. oft. Flüssigkeit
50 gr. Fett
backzeit 20 Min. [illegible]

Topfkuchen:

150 gr. Fett
150 " Zucker
2 Eigelb
1 Backpulver
1/4 Ltr. Flüssigkeit
500 gr. Weizenmehl
backzeit 1-1 1/4 St.

Krieg 1944

Eier aufzubewahren für 40–80 Stück

6 Ltr Wasser ½ Ltr Wasserglas 15 c. ~~25 Pfg.~~

1 Eimer Wasser 1 Schaufel gelöschten Kalk. Man legt die Eier in einen Topf mit der Spitze nach unten und gießt das Kalkwasser darauf, der Topf muß gut geschlossen sein

Verhältniß 4 Teile gelöschten Kalk. 20 Teile Wasser

Um den Kalkgeruch zu vermeiden, legt man die Eier 1 Tag in frisches Wasser, oder etwas Salz oder Weinstein beizufügen. Kalkeier lassen sich nicht so gut zu Schnee schlagen. die Eier müssen sauber sein. Das Kalkwasser rührt man 4 Wochen lang täglich um u. fügt am 4 oder 5 Tag 1 Teil Salz zu. Dann gibt man das vom Kalk abgegossene Wasser dazu. [illegible] die Eier in Wasserglas nehmen einen Geschmack an [illegible] verhütet wird, indem man die Eier vorher (1 Sekunde) in eine kochende Auflösung von 15–20 % Magnesiumsulfat u. 0,5 % Kaliumsulfat eintaucht u. sie dann in die kalte Wasserglasauflösung legt.

[illegible] v. d. Held

8–9 Wochen

Mehl und „Badin" werden gemischt, in eine Schüssel gesiebt und mit den geriebenen Kartoffeln und der geriebenen Semmel vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei sowie die zerlassene, abgekühlte Margarine (Schmalz) oder das Öl werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man zerbröselt den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Sollte der Teig nicht genügend krümeln, gibt man noch etwas Wasser (höchstens 1 Eßl.) dazu. Die Hälfte der Krümel füllt man in eine gefettete Springform, gibt die geschälten, geraspelten Äpfel oder das Kompott darauf und den Rest der Krümel darüber.

Backzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Kartoffelkrümelkuchen:

250 gr. Weizenmehl
12 " Backpulver
125 " gerieb. Kartoffeln
50 " gerieb. Semmel

Backzeit 35 Minuten

zur Füllung 500 gr. Äpfel od. 200 gr Marmelade

Krieg 44

Fastnachtsgebäck:

Scherben:

300 g Mehl
1 Prise Salz
40 g Zucker
50 g Butter
2 Eier
3 Eßlöffel saure Sahne o. Buttermilch

Alle Zutaten werden schnell zu Mürbeteig verarbeitet, der Teig wird messerrückendick ausgerollt, in unregelmäßige Vierecke geschnitten und schwimmend im Fett goldgelb gebacken.

Quarkröllchen:

250 g Mehl
20 g Hefe
1/8 Ltr. Milch
250 g Quark
50 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 Vanillezucker
60 g Sultaninen

Es wird ein Hefeteig hergestellt, der sehr gut abgeschlagen wird und den man ca. 1/2 Stunde gehen läßt. Nun formt man eine Rolle, schneidet davon 4 cm lange Stücken ab und bäckt diese schwimmend in Fett goldgelb.

Apfelbiskuitkuchen

Teig: 2 Eier, 125 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 125 g Weizenmehl, 6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Füllung: 375—500 g nicht zu saure Äpfel.

Man schlägt das Eigelb schaumig (am besten mit einem Schneebesen) und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Unter den Eigelbkrem mischt man das Backöl Zitrone. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Der Schnee wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem und füllt gut die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform. Darauf verteilt man die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel und den Rest des Teiges.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Pfeffernüsse mit Guß



Teig: 500 g Weizenmehl, 9 g (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin", 325 g Zucker, 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, je 2 Messerspitzen Ingwer, Kardamom, Nelken, Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, 1 schwach gehäufter Eßl. Zimt, 2 Eier, 6 Eßl. Milch oder Wasser, 50 g gemahlene Mandeln, 50 g sehr kleingeschnittenes Zitronat (Sukkade).

Guß: 225 g Puderzucker, etwa 3 Eßl. heißes Wasser.

Mehl und „Backin" mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Gewürze, Eier und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die Mandeln und das Zitronat geben. Die Früchte mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig gut 1 cm dick ausrollen, mit einer kleinen runden Form Scheiben ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Backzeit: 10-15 Minuten bei starker Hitze.

Reglerbackofen: Gas 3 1/2 - 4 1/2, Strom 200-220

Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit so viel heißem Wasser glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Damit die Pfeffernüsse bestreichen. Falls sie hart sein sollten, sie einige Tage offen an der Luft stehen lassen und danach in gut schließenden Blechdosen aufbewahren.

Bleichwasser für Wäsche

1/2 ℔ Chlor 10 Pfg Glaubersalz 6 Ltr Wasser. Chlor u Glaubersalz mit dem Wasser übergießen u 24 St. stehen lassen dann filtrieren u in Flaschen füllen und an einem dunklen Ort aufbewahren.

Boorsäure

1 Ltr gekochtes Wasser 30 Gr Borsäure

Gegen Brennen [illegible] mit Zuckerstaub untermischt den Abend oder Hollunderblätter

Schellfisch oder Dorsch wird schöner

wenn man ihn in [illegible] Schüssel mit kochendem Salzwasser zum Kochen bringen läßt, dann bedeckt mit Wasser [illegible] langsam ziehen läßt

Fleckenwasser Eau de Javelle

1/4 ℔ Soda 1/2 ℔ gereinigten Chlorkalk mit 4 Ltr Regenwasser vermischt, läßt man die Lösung 24 St. stehen, durch ein Tuch filtrieren u in dunkle Flaschen füllen. 1 kl. Tasse auf einen Eimer Wasser

Griesmehlpudding 2 Ltr Milch 250 Gr.
Griesmehl 8-10 Personen

Maismehl-Pudding 2 Ltr Milch 150 Gr " 10 Pers.

Braune Bohnen 1 Ltr. 9-10 Pers.
Erbsen 3/4 " 9-10 " Brühe u. Gemüse
Hühner Reis 1 ℔ " "
Stockfisch 3 à 35 ₰. 8 Pers.
Hefe auf 1 ℔ Mehl 20-30 Gr trocken 1½-2 Bl. einweichen
1000 Schnittbohnen 4 ℔ Salz z. Einmachen
2 ℔ Salm 8 Pers. Kalt

1909./ 7 ℔ Johannisbeeren 3 Ltr Gläser Einmachen
10 Ltr Heidelbeeren 11 Flaschen fl. 1.75
220 Schnittbohnen 3 Ltr Gläser
160 kl. Gurken
65 große 4 Töpfe
2000 Schnittbohnen
5000 Stangenbohnen

3 Pfannkuchen 2 ons Mehl ½ Ltr Milch 2-3 Eier
4½ ℔ Schellfisch 7 Pers. Senfsauce
Gerste m. Rosinen 2½ ons G. f. 7 Pers.
Weinsuppe 1 ons Griesm. f. 7 "
Macaroni 4½ ons 6 Pers. Sauerkartoffel
Gelee f. 1 Schüssel zu gewinnen 20-25 Gr Gelatine auf ½ Ltr Flüssigkeit Bowle
Bellkäuschen 3½ ons Mehl f. 6 Personen 2 bl. Milch
Dicker Reis 3½ ons Reis 2 Ltr Milch 6-7 Pers.
Dicke Gerste 2½ ons 100 Gr Rosinen 6-8 ... 1½ Ltr

7 50 Gr. Beefsteak 100 Gr Butter 1/10 ltr Milch

2 ~~1/4~~ Ltr Milch ~~100~~ 150 Gr Gerste Suppe 8 Pers.

2 Kilo Wurzeln (Hutsp.) 8 Pers.

3 " Eis 1 kilo Salz.

Creme 1 ltr Milch 30 Gr Maizena

Salzbohnen 10 dk 1 [illegible] Salz

7 dk [illegible] 2 dk Zucker

1 Ltr Essig u. Wasser